

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kue cubit merupakan jajanan populer yang berasal dari Jakarta. Kue ini berukuran kecil (diameter sekitar 4cm). Kue cubit menggunakan campuran susu dan tepung terigu sebagai komponen utamanya. Kue ini mendapatkan namanya karena cara penyajiannya diambil dengan alat penjepit, sehingga seperti dicubit. Dahulu penganan mengenyangkan yang memiliki tekstur lembut dan kenyal ini cukup sulit untuk ditemui. Namun, tak perlu mencari hingga ke pelosok karena kini kue cubit telah mudah ditemui dan kue cubit telah mengalami sebuah transformasi. Kue cubit juga telah menjadi salah satu bagian dari tren kuliner. Varian rasanya tidak hanya berkisar pada rasa original maupun yang ditaburi cokelat meses saja, tapi sekarang kue cubit hadir dengan tampilan warna-warni yang mencuri perhatian. Kini varian rasa kue cubit mulai dari original, coco crunch, hingga rasa kitkat green tea telah hadir untuk semakin memuaskan lidah dan perut para pecintanya (Octavianus,2011).

Alasan pengangkatan judul Kue Cubit Ubi Jalar Ungu dikarenakan kue cubit merupakan makanan yang menjadi populer pada saat ini dan melihat karakteristik yang menguntungkan dari ubi jalar ungu dan kebutuhan masyarakat pada cemilan kue cubit yang terus meningkat, maka perlu dipelajari penggantian sebagian tepung terigu dengan ubi jalar ungu sehingga diperoleh produk kue cubit yang mengandung antioksidan yang menyehatkan dan sekaligus mengurangi kebutuhan akan tepung terigu (Hardoko, 2010).

Ubi jalar ungu memiliki banyak keunggulan karena memiliki kandungan gizi yang beragam. Salah satu senyawa mikronutrien yang ada dalam ubi jalar memiliki manfaat yang penting bagi tubuh. Ubi jalar ungu memiliki aktivitas antioksidan dan antibakteri 2,5 dan 3,2 kali lebih tinggi dari pada beberapa varietas blueberry dan baik untuk melancarkan

peredaran darah (Kumalaningsih, 2006). Ubi jalar ungu juga mengandung senyawa kimia seperti vitamin C, beta karoten, thiamin, niacin, riboflavin, dan mineral (Mano *et al.*, 2007).

Berdasarkan percobaan terdahulu yang sudah dilakukan mengenai substitusi tepung terigu dan ubi jalar oleh Hartoyo dkk., (2006) perbandingan tepung terigu dan ubi jalar yang digunakan dalam penentuan formula awal terdiri dari beberapa tingkat yaitu A1 dengan formula 100;0, A2 dengan formula 80;20, A3 dengan formula 60;40, A4 dengan formula 40;60, A5 dengan formula 30;70, A6 dengan formula 20;80, dan A7 dengan formula 10;90 (dalam bentuk %). Penentuan formulasi terpilih menggunakan uji hedonik dengan bobot yang diperoleh polling setiap parameter biskuit. Berdasarkan kriteria yang ditentukan dalam formulasi terpilih, didapatkan formula yang menggunakan tepung ubi jalar sebanyak 80% terhadap terigu. Formula yang terpilih digunakan sebagai acuan pembuatan kue cubit dengan substitusi ubi jalar ungu.

A. Rumusan Masalah

Dari latar belakang tersebut dapat dirumuskan masalah diantaranya sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi dan formulasi kue cubit dengan substitusi ubi jalar ungu?
2. Bagaimana penerimaan konsumen terhadap kue cubit dengan substitusi ubi jalar ungu pada berbagai formulasi?
3. Bagaimana aktifitas antioksidan kue cubit dengan substitusi ubi jalar ungu pada formulasi terpilih?
4. Bagaimana kelayakan ekonomi usaha kue cubit dari ubi jalar ungu?

B. Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan praktek produksi kue cubit ubi jalar adalah :

1. Mengetahui proses produksi kue cubit dengan substitusi ubi jalar ungu.

2. Mengetahui penerimaan konsumen terhadap kue cubit dengan substitusi ubi jalar ungu pada berbagai formulasi.
3. Mengetahui aktifitas antioksidan kue cubit dengan substitusi ubi jalar ungu pada formulasi terpilih.
4. Melakukan analisis kelayakan ekonomi produk kue cubit ubi jalar ungu.